

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714308
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiBACT	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	TECNICHE
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Fase di preparazione della soluzione refrigerante per la carapina di ceramica #sorbettiera#
OGTV - Configurazione	

strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di frantumazione del ghiaccio
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di riempimento dell'intercapedine
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo
RD - REDAZIONE	
RDM - Modalità di redazione	terreno
RV - RELAZIONI	
RVE - STRUTTURA COMPLESSA	
RVEL - Livello nella struttura complessa	2
RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI	
RSER - Tipo relazione	è in relazione con
RSES - Specifiche tipo relazione	Nel documento fotografico del bene in esame, la #sorbettiera# in ceramica utilizzata è quella inventariata dalla BDM
RSET - Tipo scheda	BDM
RSED - Definizione del bene	Mastello con carapina di ceramica per conservare il gelato
RSEC - Identificativo univoco della scheda	0500714304
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di rilevamento
PRV - LOCALIZZAZIONE	
PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Veneto
PRVP - Provincia	BL
PRVC - Comune	Val di Zoldo
PRVL - Località	Fornesighe
PRM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DR - DATI DI RILEVAMENTO	
DRV	Comune di Val di Zoldo
DRT - Denominazione della ricerca	Catalogazione e realizzazione di percorsi digitali su Beni Demoetnoantropologici materiali e immateriali nell'area della Val di Zoldo in connessione al progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri in partenariato con l'ICCD
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Cottica, Claudia
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Da Deppo, Iolanda
DRL - Rilevatore	Cottica, Claudia
DRD - Data del rilevamento	2022/10/01

DRG - Fotografo	Cottica, Claudia
CA - OCCASIONE	
CAC - Occasione civile	si
CAO - OCCASIONI	
CAOO - Altra occasione	esecuzione su richiesta
RC - RICORRENZA	
RCP - Ricorrenza bene	no
CU - COMUNICAZIONE	
CUC - CINESICA	
CUCM - Maschile	1
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Il gelatiere addetto alla fase di preparazione della #sorbettiera# è in piedi davanti al mastello di legno e si sposta avanti e indietro lungo la circonferenza dello stesso pestando la soluzione con un bastone.
CUCG - Gesto	Il gelatiere addetto alla fase di preparazione della #sorbettiera# impugna un bastone in legno con una, a volte con entrambe, le mani. Le mani sono posizionate all'estremità più alta del bastone. Pesta con vigore la soluzione di ghiaccio e sale nell'intercapedine sollevando e abbassando velocemente le braccia.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Viene aperta la copertura dell'intercapedine tra mastello in legno e la carapina di ceramica #sorbettiera#, quest'ultima invece resta chiusa da un coperchio in legno. Vengono anche predisposti un secchio di legno con sale, una sessola e un bastone dentro l'intercapedine. Due gelatieri, in piedi, uno di fronte all'altro, stanno frantumando del ghiaccio. In mezzo a loro è posizionato un piedistallo con sopra un vassoio in legno con bordi alti in cui è contenuto il ghiaccio da rompere. Il primo lo rompe avvalendosi di un martello, il secondo lo scalfisce e lo frantuma con l'uso di uno strumento dotato di rebbi in metallo. Man mano che il ghiaccio nel vassoio è pronto, viene versato in un secchio di rame. Un altro gelatiere porta il secchio alla #sorbettiera# e inizia a creare la soluzione refrigerante. Per fare ciò versa il ghiaccio frantumato nell'intercapedine presente tra il mastello in legno e la sorbettiera in metallo del mantecatore. Dopo aver distribuito il ghiaccio preleva con una sessola in legno un po' di sale da un secchio e lo distribuisce dove in precedenza aveva versato il ghiaccio. Subito dopo, con l'ausilio di un bastone in legno, inizia a pestare con forza la soluzione di ghiaccio e sale per far sì che le due sostanze si mescolino, si compattino e si distribuiscano uniformemente; mentre pesta la soluzione, si sposta tutt'intorno all'intercapedine, avanti e indietro. La #sorbettiera# ha l'imboccatura sempre chiusa e protetta dal coperchio in legno in modo che la soluzione non vi entri. Questa sequenza di operazioni si ripete più volte, anche con l'aiuto di un quarto gelatiere nel portare avanti e indietro il secchio del ghiaccio, fino al completo riempimento dell'intercapedine. A questo punto l'intercapedine viene chiusa con due coperchi a semicerchio in legno con pomelli e il coperchio della #sorbettiera# viene sostituito da uno in rame.
DRM - ELEMENTI MATERIALI	
DRMO - Oggetti	Mastello con carapina in ceramica #sorbettiera#
DRMO - Oggetti	Pala #spatola# in legno per estrazione gelato

DRMO - Oggetti	Bastone per pestare la soluzione refrigerante della #sorbettiera#
DRMO - Oggetti	Secchiello in rame per raccogliere il ghiaccio frantumato
DRMO - Oggetti	Secchiello e sessola per il sale
DRMO - Oggetti	Strumento con rebbi per rompere il ghiaccio
NRL - Notizie raccolte sul luogo	<p>Il ciclo produttivo del gelato artigianale con l'utilizzo di macchine a movimento esclusivamente manuale rientra tra le attività di promozione svolte dai Gelatieri Zoldani. Il gruppo è legato all'associazione Famiglia Emigranti ed Ex Emigranti Zoldani, un'associazione di persone originarie della Val di Zoldo (Belluno) per la maggior parte ex-gelatieri. Entrambi si impegnano a valorizzare e promuovere in Italia e all'estero il patrimonio culturale del loro territorio tra cui i saperi, le tecniche, gli strumenti legati alla produzione manuale di gelato che erano parte integrante dall'attività dei loro antenati. L'introduzione di strumenti e attrezzature alimentate ad elettricità infatti ha progressivamente sostituito l'impiego di quello manuali nella lavorazione del gelato, che comunque resta una lavorazione di tipo artigianale, ovvero con un l'uso di macchinari calibrati per piccoli volumi di produzione giornaliera che nulla hanno a che fare con le produzioni semi industriali ed industriali. Le testimonianze raccolte sul campo permettono di evidenziare alcuni aspetti legati ai saperi, alle conoscenze e ai gesti inerenti a questa specifica lavorazione manuale come la predisposizione della carapina in ceramica per contenere, ma soprattutto per mantenere e conservare al meglio, il gelato pronto al consumo. Questo tipo di recipienti, rientranti nella definizione di carapine o carapigne, vengono identificate dai detentori e praticanti come #sorbettiere#.</p> <p>Comunemente il termine sorbettiera identifica la macchina per creare i gelati. Le #sorbettiere# in ceramica bianca posizionate all'interno di mastelli con la soluzione refrigerante erano utilizzate per contenere il gelato prodotto nel laboratorio e venivano solitamente posizionate all'interno del banco di vendita. Il gelato era così conservato al buio, preservandolo il più possibile dal contatto con l'aria per far sì che non perdesse freschezza, volume e non subisse alterazioni di qualità. Molte testimonianze orali raccolte tra i gelatieri riportano che queste sorbettiere erano prodotte da diverse manifatture anche estere (molti citano una provenienza polacca, altri bavarese, altri invece una provenienza italiana). Erano sicuramente costose ma particolarmente apprezzate perché consentivano di mantenere la temperatura ottimale per la conservazione del gelato lungo tutta la lunghezza del cilindro. Al loro interno venivano collocati solitamente tre, massimo quattro, gusti disposti a spicchio. Il loro peso, già da vuote, è considerevole (ca. 16 kg) e aumentava ancora di più una volta riempite (potevano raggiungere oltre i 40 kg). Presentano un orlo che si ripiega verso l'interno creando una scanalatura per facilitarne la presa durante il sollevamento e lo spostamento. Nel banco della gelateria potevano essere collocate tre, massimo quattro, di queste #sorbettiere#. Le gelaterie, oltre a quelle a quelle in uso al momento ne dovevano avere altre tre/quattro di scorta per intercambiarle. Questo tipo di #sorbettiere#, a causa del peso, erano utilizzate raramente nei carretti di legno per la vendita ambulante, si preferivano sorbettiere in metallo (es. rame stagnato) posizionate nella cassa/contenitore in legno del carrello all'interno di mastelli circondati da ghiaccio e sale. Nello specifico del bene in esame, i dati di campo evidenziano che le proporzioni della soluzione refrigerante utilizzata sono fisse: 4 parti di ghiaccio e 1 di sale. Con l'aggiunta del sale si innesca una reazione che sottrae calore alla #sorbettiera# (più che dal legno del mastello). Il</p>

ghiaccio e sale vanno pestati molto bene con un bastone, in questo caso in legno di larice, perché si compattino e si distribuiscano bene: meno aria c'è, più si trasmette il freddo, più la reazione chimica è migliore. Le informazioni raccolte riportano che la #sorbettiera#, così predisposta, è in grado di mantenere senza problemi il freddo per circa 6 ore, anche perché vi viene inserito il gelato già pronto al consumo, già freddo. Il cambio di coperchi che usualmente accompagna la fine delle operazioni di preparazione (storicamente: prima in legno poi in rame) è dovuto al fatto che il sale corrode e rovina molto facilmente questi ultimi tipi di coperture che quindi vendono posizionate solo all'ultimo. Inoltre è fondamentale che nella sorbettiera non entri la più piccola parte di soluzione refrigerante o rovinerebbe completamente il gelato. La protezione dell'intercapedine con coperchi in legno serve proprio a isolare la soluzione non solo perché duri più a lungo la reazione, ma perché non entri in contatto con l'interno della #sorbettiera#. I dati di campo sono stati raccolti da Claudia Cottica durante la ricerca etnografica condotta nel 2020-2021 per il Comune di Val di Zoldo-Progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri.

NSC - Notizie storico-critiche

Le numerose fonti scritte sulla produzione del freddo e sulle varie fasi del ciclo produttivo del gelato artigianale, compresa la conservazione del gelato stesso, permettono di evidenziare alcuni aspetti inerenti al bene inventariato. In particolare il testo Scienza e tecnologia del gelato artigianale ad opera di Luca Caviezel. Produrre freddo è un processo fisico: il sale è idroscopico, assorbe umidità. Se si uniscono ghiaccio e sale, il ghiaccio si scioglie sottraendo calore all'ambiente circostante e quindi si produce freddo. Se, in aggiunta, si trita il ghiaccio, si accelera la produzione di freddo. Le fonti scritte sottolineano che l'uso del sale unito a neve/ghiaccio era una pratica già nota e consolidata da tempo in Oriente circa 2000 anni fa per poi sommarsi ai notevoli miglioramenti apportati da studiosi e alchimisti medioevali, rinascimentali, anche italiani, per il raffreddamento artificiale. Per quanto riguarda il riempimento della carapina in ceramica e la conservazione ottimale del gelato, già le fonti orali sottolineano la necessità di rimanere sempre al di sotto del livello della soluzione refrigerante dell'intercapedine, questo per assicurare al gelato la giusta temperatura, verso l'orlo la temperatura si alza. Questo aspetto trova riscontro in vari testi e trattati di cucina, ad esempio nel volume, citato da molti gelatieri ed ex gelatieri come un importante punto di riferimento sulla lavorazione manuale, di Enrico Grifoni Trattato di gelateria del 1911. Nel primo capito tra le attrezzature necessarie, riporta che "ogni sorbettiera deve avere il suo mastello, più profondo della sorbettiera stessa" e nel terzo capitolo, tra le norme per la lavorazione, sottolinea che "prima di armare una sorbettiera bisogna che sia molto asciutta, per evitare che si formino i ghiaccioli" e ribadisce "la sorbettiera deve stare nel mastello, sempre al di sotto della superficie della mastella stessa". Le innovazioni tecnologiche relative al banco di vendita refrigerato portarono ad abbandonare progressivamente le #sorbettiere# in ceramica per l'utilizzo di vetrine refrigerate con vaschette metalliche parallele che permettono al cliente di vedere i gusti offerti o per l'utilizzo di banchi con carapine dentro a pozzetti con coperchi: entrambe le soluzioni impiegano materiali ritenuti più pratici e che assicurano gli standard richiesti per la sicurezza alimentare (es. acciaio inox).

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo

Preparazione della #sorbettiera# con la soluzione refrigerante

ATTN - Nome	De Pellegrin, Maurizio
ATTS - Sesso	M
AT - ATTORE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	Frantumazione del ghiaccio
ATTN - Nome	Lazzaris, Livio
ATTS - Sesso	M
AT - ATTORE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	Frantumazione del ghiaccio
ATTN - Nome	Costantin, Erwin
ATTS - Sesso	M
AT - ATTORE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	Aiuto nella preparazione
ATTN - Nome	De Fanti, Bruno
ATTS - Sesso	M
DF - DOCUMENTO FOTOGRAFICO	
DFC - CODICE	
DFCC - Codice	MUGG_GZPRESOR
DFCT - Tipo	fotografia digitale (file)
DFCF - Formato	jpg
DFCX - Indicazione di colore	C
DFT - SOGGETTO	
DFTD - Indicazioni sul soggetto	Tecniche, preparazione della soluzione refrigerante della #sorbettiera#
DFTT - Titolo	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante
DFTQ - Quantità	9
DFTN - Indice	1. Dettaglio del gesto di pestatura 2. Apertura intercapedine e predisposizione secchio di sale e bastone 3. Frantumazione del ghiaccio 4. Versamento del ghiaccio nel secchio 5. versamento del ghiaccio nell'intercapedine 6. Prelievo del sale con la sessola 7. Versamento del sale nell'intercapedine 8. Pestaggio della soluzione con il bastone 9. Copertura con coperchi in legno e rame
DFG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA	
DFGS - Stato	ITALIA
DFGR - Regione	Veneto
DFGP - Provincia	BL
DFGC - Comune	Val di Zoldo
DFP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA	
DFPN - Denominazione archivio	Comune di Val di Zoldo
DFZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA	

DFZG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510273446
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Dettaglio del gesto di pestatura
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ012.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510359050
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Apertura intercapedine e predisposizione secchio di sale e bastone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ013.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510431023
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Frantumazione del ghiaccio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia

FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ014.jpg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510507044
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Versamento del ghiaccio nel secchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ015.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510578328
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Versamento del ghiaccio nell'intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ016.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647510653646
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la

FTAM - Titolo/didascalia	soluzione refrigerante_ Prelievo del sale con la sessola
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ017.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647510917255
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Versamento del sale nell'intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ018.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647510974347
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Pestaggio della soluzione con il bastone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ019.jpeg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647511045455
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)

FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didasalia	Fase di preparazione della carapina di ceramica #sorbettiera# con la soluzione refrigerante_ Copertura con coperchi in legno e rame
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ021.JPG
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
BIBN - Note	Il libro include un capitolo dedicato all'evoluzione delle macchine per produrre il gelato (mantecatori manuali, a manovella, elettrici, automatizzati) e una descrizione accurata di tutte le fasi del ciclo produttivo
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911
BIBN - Note	Il primo libro interamente dedicato al gelato stampato in Italia. Rappresenta una importante testimonianza del saper fare del periodo, e include anche un elenco e varie raffigurazioni degli strumenti e degli attrezzi necessari alla produzione del gelato in laboratorio e diverse tecniche di lavorazione.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Lobrano Roberto, Il mondo del gelato, Slow Food 2021
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	tesi di laurea
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Grossi Virna, Il gelato ieri e oggi. Lo sviluppo di una attività tutta zoldana, Università Ca' Foscari A.A. 2017/2018
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	pubblicazione multimediale

BIBM - Riferimento bibliografico completo	Feller Emiliano, Tutte le qualità del gelato
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://www.fellernet.it/barra1/II_Gelato_9.pdf

AD - ACCESSO AI DATI

ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI

ADSP - Profilo di accesso	1
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati liberamente accessibili

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA

CMPD - Anno di redazione	2022
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Cottica, Claudia
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Da Deppo, Iolanda
RSR - Referente verifica scientifica	Da Deppo, Iolanda
FUR - Funzionario responsabile	Majoli, Luca
FUR - Funzionario responsabile	Musumeci, Elena

AN - ANNOTAZIONI

Il bene inventariato si configura come una testimonianza della attività di produzione del gelato artigianale con macchine manuali praticata dai gelatieri bellunesi in Italia e all'estero, nelle gelaterie fisse o attraverso il commercio ambulante, soprattutto nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento. Per maggiore completezza e un corretto inquadramento del bene inventariato si riportano, in estrema sintesi, alcuni aspetti e tematiche in cui si è sviluppato l'ampio fenomeno della mobilità dei gelatieri bellunesi. Quest'ultima è sempre stata caratterizzata da percorso pianificato nei dettagli ben prima della partenza, basato su pratiche collaborative, forti legami intergruppo e finalizzato al raggiungimento di una autonomia lavorativa dopo un primo periodo di acquisizione dell'esperienza necessaria. È una mobilità praticata ancora oggi, perché è stata, ed è, di successo, a differenza di altre forme di migrazione specializzata che hanno interessato gli stessi territori ma non hanno avuto seguito. È una mobilità stagionale che coinvolge una grossa parte del nucleo familiare del gelatiere. Questo ampio coinvolgimento ha un peso importante nella pianificazione della propria vita, nella costruzione degli affetti e nelle relazioni sociali, spesso divise tra due luoghi: quello del lavoro e quello della pausa invernale. Dal XVIII secolo in diverse zone del Bellunese si è stratificata una corrente migratoria diretta verso i principali centri della Pianura Padana, Venezia in primis. Progressivamente si è allargata verso l'Impero Austro-Ungarico, con Vienna come centro di forte attrazione. La mobilità era inizialmente caratterizzata, come in altre zone alpine, per la maggior parte da uomini che migravano nel periodo invernale, dediti a diverse tipologie di lavori specializzati. Circa dalla metà del XIX secolo, nella Valle di Zoldo e in alcune zone del Cadore (es. Zoppè, Valle di Cadore, etc...) si sviluppò una predilezione per una peculiare attività lavorativa: la produzione di alimenti dolci

OSS - Osservazioni

(caldarroste, pere cotte, frutta caramellata, biscotti, in dialetto #scòti, percòt, caraméi, zalét#) e il loro commercio ambulante organizzato in gruppi di uomini, le “compagnie”. Verso la fine dell’Ottocento iniziò ad affermarsi una nuova opportunità: la produzione e la vendita ambulante di gelato. Non esistono fonti certe su chi fu il primo ad iniziare e da chi imparò questo nuovo saper fare. Molto probabilmente, grazie alle già presenti pratiche di mobilità lontano dai luoghi di origine e alla frequentazione di centri cittadini caratterizzati da un grande fermento culturale, alcuni pionieri vennero in qualche modo in contatto con questa nuova pratica e la fecero propria velocemente. Storicamente è documentato che proprio in questo periodo il consumo di gelato si stava sempre più affermando, uscendo da quel consumo esclusivo da parte di nobili e aristocratici che lo aveva caratterizzato fin dalle sue origini. La potenziale clientela era quindi in espansione e il mercato vasto. Un’ottima opportunità da cogliere che ben si coniugava con le modalità organizzative già consolidate: produzione in un laboratorio, vendita con il carretto ambulante e con le “compagnie”, materie prime, ghiaccio e sale facilmente reperibili nei grandi centri, forte propensione allo spostamento per motivi di lavoro. Il successo ottenuto fu tale che in pochissimo tempo la pratica si diffuse nei luoghi di provenienza di questa prima avanguardia di uomini, alimentando e stimolando sempre più partenze. A Vienna la diffusione era tale che nel 1894 fu emanata una legge che rendeva oneroso il commercio ambulante, ma questa stimolò i gelatieri a diversificare iniziando una attività di vendita fissa: nacquero le prime gelaterie e la concorrenza con i pasticceri locali continuò. Questa nuova modalità di commercio del gelato si diffuse sia all’estero che in Italia, spesso affiancando la vendita con i carretti. L’alta redditività dell’attività portò ad ampliare sempre più le destinazioni non solo in Italia e in Europa ma Oltreoceano, ad esempio in Argentina. Si delineò anche una sorta di “strategia di distribuzione” delle mete: alcune condivise da tutti, come la Germania e l’Ungheria, mentre per altre c’era la tendenza a orientarsi verso una determinata meta, quasi esclusiva, rispetto al singolo territorio di partenza. Questo a causa del passaparola tra abitanti della medesima frazione, alla propensione a costruire gruppi legati da relazioni di amicizia e parentela e per non saturare il mercato. Ad esempio Vienna per la Val di Zoldo e Zoppè; la Boemia, la Polonia, l’Olanda per i Cadorini. La Prima guerra mondiale segnò il declino della diffusione dei gelatieri zoldani e zoppedini in territorio austriaco ma non all’affermazione dell’attività dei gelatieri che ricollocarono le loro attività in altre città italiane o all’estero, soprattutto in Germania. Quest’ultima diventò la meta privilegiata, in particolare dal secondo Dopoguerra, per una serie di diversi fattori favorevoli: contiguità geografica, boom economico, familiarità con la lingua tedesca e tutt’ora è la meta preferita. Dopo il Primo conflitto mondiale i luoghi di provenienza dei gelatieri e la trasmissione del sapere si allargarono progressivamente: non più solo Val di Zoldo e Cadore, ma zone dell’Agordino, Longaronese, Coneglianese, Vittoriese, Trevigiano, dando vita a modalità di saper fare, di rappresentarsi e di comunicarsi condivise e riconoscibili. In questo complesso panorama luoghi come il laboratorio di produzione o la gelateria sono particolarmente significativi perché possono restituire una serie di oggetti legati alla produzione artigianale del gelato, alla sua vendita e al consumo documentando pratiche e tecniche distintive. Notizie estratte dalla ricerca condotta da Claudia Cottica, Iolanda Da Deppo, Letizia Lonzi, Loris Serafini, su incarico del Comune di Val di Zoldo, per la redazione di un progetto museologico per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri

